

**新宿駅徒歩3分『るるぶキッチン』が栃木県日光市とコラボレーション！**  
**ディナーメニュー「日光市特集フェア」を開催**  
**2026年2月3日(火)から販売スタート！**

JTB グループで旅行・ライフスタイル情報を提供する株式会社JTBパブリッシング（東京都江東区、代表取締役 社長執行役員：盛崎宏行）は、直営飲食店舗『editor's fav るるぶキッチン』（以下『るるぶキッチン』）において、2026年2月3日(火)から3月2日(月)まで、栃木県日光市と連携し、「日光市特集フェア」を開催します。



『るるぶキッチン』は、「るるぶ」の編集者が全国各地を旅して見つけた“おいしい”をお届けするリアル店舗メディアです。飲食店として料理の提供に加えて、全国各地で作られている「本物」の食・食材を発掘し、『るるぶキッチン』にてオリジナル料理を通じて、その価値や魅力を消費者の方にお届けしてきました。

このたび、栃木県日光市と連携して提供する「日光市特集フェア」では、日光を代表する食材を使い、自然の美しさや歴史が融合した日光市の魅力をお届けします。修行僧たちが食した日光湯波、郷土料理「しもつかれ」にもよく使われる都大根、日光HIMITSU豚といったブランド食材を、期間限定メニューとして提供いたします。

**【日光市特集フェア 提供メニュー】 ※価格は税込です。**

- **日光湯波の刺身 780円**  
日光名物の日光湯波をシンプルに刺身で提供します。  
大豆本来のやさしい甘さと厚みがあるもちもちとした食感をお楽しみください。
- **日光HIMITSU豚とじゃがいものキッシュ 燗製仕立て 580円**  
日光HIMITSU豚の適度な歯ごたえと、ジャガイモのホクホク感が特徴です。  
桜チップを使い、目の前でスモークしご提供します。
- **プレミアムヤシオマスのカルパッチョ 1,180円**  
日光連山の湧水で養殖された日光紅鰯を使用しました。上品でとろけるような甘みを、爽やかなヴィネグレットソースの酸味が引き立てた一皿です。



■都大根の酢味噌 580円

栃木の郷土料理「しもつかれ」にもよく使われる都大根をやわらかく煮込みました。自家製の酢味噌との相性も抜群です。



■日光HIMITSU豚のアスパラベーコン揚げ 780円

やわらかな豚肉と、シャキシャキのアスパラ、ジューシーなベーコンの組み合わせ。食べ応えのある串揚げでご提供します。



■日光 HIMITSU 豚のロースト けっこう漬けソース 1,680 円

やわらかな甘みを楽しめる日光 HIMITSU 豚のロースに、たまり醤油のkokoroを感じるけっこう漬けのソースを合わせました。噛むほどに広がる旨みと香ばしさが楽しめる一品です。



■山菜日光そば 1,080 円

日光東照宮周辺の湧水で打ったそばを使用しました。コシと風味豊かな、べにふさわしい一杯です。



■贅沢とちあいかのミルクプリン 680 円

栃木県の新種いちご「とちあいか」を贅沢に使ったこの時期ならではのスイーツです。ミルクィで甘酸っぱいプリンは食後にぴったり。



※上記、全8品が楽しめる「溢れる自然を味わう日光コース」(お1人様5,000円)もご用意しております。

『editor's fav るるぶキッチン』店舗概要

<住所>

東京都新宿区新宿 3-17-7 紀伊國屋書店 新宿本店 地下1階 (紀伊國屋ビルディング地下名店街)

<営業時間>

ランチタイム 11時30分～14時30分 (14時LO)、  
ディナータイム 17～22時 (21時30分LO)

<電話番号>

03-6273-0727

<アクセス>

JR 新宿駅東口より徒歩3分、または地下鉄丸ノ内線・副都心線・都営新宿線 新宿三丁目駅 B7 出口より徒歩1分 (地下街より直結)

<定休日>

不定休 (※年末年始含む休業日あり)



食べログ: <https://tabelog.com/tokyo/A1304/A130401/13302778/>

facebook: <https://www.facebook.com/rurubukitchen>

Instagram: [https://www.instagram.com/rurubu\\_kitchen/](https://www.instagram.com/rurubu_kitchen/)

<お問い合わせ先>

JTB パブリッシング ブランド戦略室 [pr-team@rurubu.ne.jp](mailto:pr-team@rurubu.ne.jp)